

## 4 機器管理マニュアル

# 機器管理マニュアル

機器設置場所	機器名
検収・下処理室	ピーラー(球根皮剥機) 肉・魚用冷蔵庫
検収・下処理室・調理室	一般用冷蔵庫(下処理用・調理室用)
調理室	フードスライサー さいの目切り機 フードプロセッサー ミルクミキサー 真空冷却機 スチームコンベクションオーブン 自動フライヤー 中心温度計
炊飯室	昇米機・米サイロ(計量機) 洗米機・浸漬槽 オートライマー・連続炊飯機・立体蒸らし 反転機・盛付機 炊飯釜・蓋洗浄機
調理室・下処理室・炊飯室	消毒保管庫
調理室	業務用冷凍庫(保存食)
洗浄室	食器洗浄機 食缶洗浄機
各種帳票(点検票・記録簿)	

## 機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

機械名	ピーラー ( 球根皮剥機 )		
メーカー名			
機種 (品番)			使用する 薬剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px; width: fit-content;">点検・確認</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px; width: fit-content;">取り付け</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px; width: fit-content;">消毒</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px; width: fit-content;">電源を差し込む</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・電源スイッチ、本体スイッチのOFFを確認し、回転円盤が正常に入っているか確認する。</li> <li>・ごみの出し口にゴミ取りネットを取り付ける。</li> <li>・処理済食品の取り出し口に受けザル等準備する。 (床面から60cm以上の高さの置き台で受け、ドライ運用ができるようにする)</li> <li>・接続ホースの長さは適切か、清潔か確認する。</li> <li>・アルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒する。</li> <li>・電源を差し込む(濡れた手でプラグをコンセントに差し込まない)。</li> </ul>	<div style="text-align: center;">   </div> <p style="text-align: center;">ゴミ取りネット</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">消毒用アルコール 亜塩素酸水 不織布等</p>
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px; width: fit-content;">スイッチON</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px; width: fit-content;">食品投入</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px; width: fit-content;">剥皮状況確認</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px; width: fit-content;">食品取り出し</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px; width: fit-content;">食品投入</div> <p style="font-size: small; margin-top: 10px;">操作 2 3 分 こと 繰 り 返 し</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・取り出し口はきちんと閉め、スイッチをONにする。</li> <li>・円盤が回転し始めたら水を出し、食品を投入する(1回量は約10kgまでが適量)。</li> <li>・水の飛沫を防止するため、ふた(透明)をする。</li> <li>・円盤は回転させたまま取り出し口を開け、食品を受けザル等に取り出す。</li> <li>・取り出した後の、表面に残った剥皮部分等は、水をかける。</li> <li>・次の食品を入れる(食品の種類が変わっても途中の器具の洗浄は行わなくてよい)。</li> </ul> <p style="text-align: center;">※ 円盤回転中は手を入れないこと。注</p>	
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px; width: fit-content;">スイッチOFF 電源OFF</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px; width: fit-content;">清掃</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px; width: fit-content;">洗浄</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px; width: fit-content;">乾燥・保管</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スイッチOFF、円盤の回転が止まってから内部に残った剥皮部分を取り出す。</li> <li>・乾いた手でプラグを持ってコンセントから抜く。</li> <li>・ゴミ取りネットを外す(作業途中は、ネットに入りきらない状態になる前に取り替える)。</li> <li>・ゴミ受けにザルをセットし、上蓋・円盤を取り外し、ホースで水を流しながら下にたまっている皮や砂を洗い流し、内部の清掃をする。</li> <li>・洗剤で内外部ともていねいに洗い、水ですすぐ。</li> <li>・回転により、泥汚れや剥皮部分が飛散している ので周辺部も洗浄する。</li> <li>・乾燥後(不織布等で拭き上げ)、円盤と上蓋をセットし保管する。</li> </ul> <p style="text-align: center;">※ スイッチ、モーターには水をかけないこと。注</p>	<div style="text-align: center;">   </div> <p style="text-align: center;">中性洗剤</p> <p style="text-align: center;">不織布等</p>
その他	<p>円盤の回転が悪い時、円盤の下にごみがかたまりすぎている(ごみが流れにくい構造上の問題)か、モーターの異常を考える。異常音がある時は、円盤が正しくセットされているか、スイッチをOFFにして確認する。円盤のやすり部分の点検を行い、破損等がないか確認しておく。</p>		
点検 記録簿	有 ・ (無)		

機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

機械名	肉・魚用冷蔵庫		
メーカー名			
機種 (品番)			
	作業工程	作業内容	使用する 薬剤・用品等
作業前	消毒	<ul style="list-style-type: none"> <li>・取手及び扉をアルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒する。 (表面コーティングとアルコールの不具合で、表面が白濁することもあるので、消毒方法は配慮する)</li> </ul>	消毒用アルコール 亜塩素酸水
	点検・確認・記録	<ul style="list-style-type: none"> <li>・肉・魚等を保管する前に、冷蔵庫の庫内温度を確認し記録する。 (庫内温度が10℃以下になっているか)</li> </ul> 	
作業中	検収後の肉類を 冷蔵保管	<ul style="list-style-type: none"> <li>・肉・魚等は消毒済みの専用容器に入れ保管する(学校別・食品別)。</li> </ul>	
	温度確認・記録	<ul style="list-style-type: none"> <li>・肉・魚等の搬出入時には、冷蔵庫の庫内温度を確認し記録する。</li> </ul>	
	保管の肉類を冷蔵 庫から出す	<ul style="list-style-type: none"> <li>・肉用エプロン着用者が専用容器ごと取り出し、作業動線が交錯しないよう運搬する。</li> </ul>	
作業後	温度確認・記録	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵庫の庫内温度を確認し記録する。</li> </ul>	不織布等 中性洗剤  消毒用アルコール 亜塩素酸水 次亜塩素酸ナトリウム
	清掃	<ul style="list-style-type: none"> <li>・汚れ等は不織布等で拭き取っておく。</li> <li>・庫内、棚、取手、扉は洗剤で洗い、すすぐ。その後、乾燥(不織布等で拭き上げ)させる。</li> </ul>	
	消毒	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒後、棚を セットする。</li> </ul>  	
その他	<p>霜取りの時間設定を配慮しておく(肉保管時間に霜取りにならないようにする)。 排水口、パイプ、ファンの部分のフィルター、扉パッキン等は定期的に点検し清掃を行う。 ※ 機種によっては、直接水をかけることが故障につながる場合があるため、取扱説明書を 確認し、適切に清掃する。扉パッキンは冷気漏れを防ぐため、劣化等がないか定期的に点 検する。 ※ 肉・魚等は、ふた付き専用容器に入れる。また、冷蔵庫への搬出入もふたをしたまま行う(なるべく調理開始直前まで冷蔵庫に保管しふたは 開けない)。 ※ 中島は、冷蔵庫だけでなく、冷凍庫の管理を同等に置きかえ対応する。</p>   		
点検 記録簿	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <b>冷蔵庫・冷凍庫温度確認表</b> <b>冷蔵庫・冷凍庫開閉簿</b>		

機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

機械名	一般用冷蔵庫 (下処理用・調理室用)		
メーカー名			
機種 (品番)			
	作業工程	作業内容	使用する 薬剤・用品等
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">消毒</div>  <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">点検・確認・記録</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・取手及び扉をアルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒する。 (表面コーティングとアルコールの不具合で、表面が白濁することもあるので、消毒方法は配慮する)</li> <li>・食品を保管する前に、冷蔵庫の庫内温度を確認し記録する。 (庫内温度が10℃以下になっているか)</li> </ul> 	消毒用アルコール 亜塩素酸水 不織布等
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">検収後の食材を 冷蔵保管</div>  <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">温度確認・記録</div>  <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">保管の食品を 冷蔵庫から出す</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品は専用容器に入れ替え保管する(学校別・食品別)。 ※ ダンボールは入れない。 (食品の安定性の観点から、ダンボールを使用したまま冷蔵庫へ保管する場合は、必ずビニール袋で覆う)</li> <li>・食品の搬出入時には、冷蔵庫の庫内温度を確認し記録する。 (問題がある場合、設定温度を確認する)</li> <li>・食品の搬出入時に、食品相互による二次汚染にならないように注意する。</li> </ul>	
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">温度確認・記録</div>  <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">定期的な庫内の清掃 (週 1回 以上)</div>  <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">清掃</div>  <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">消毒</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵庫の庫内温度を確認し記録する。</li> <li>・物資が入っている場合は、取り出し、洗浄消毒する(物資がない時に行うのが望ましい)。</li> <li>・庫内、棚、取手、扉は洗剤で洗い、すすぐ。その後、乾燥(不織布等で拭き上げ)させる。</li> <li>・アルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒後、棚をセツトする。</li> </ul>  	中性洗剤 不織布等 消毒用アルコール 亜塩素酸水
その他	排水口、パイプ、ファンの部分のフィルター、扉パッキン等は定期的に点検し清掃を行う。 扉パッキンは冷気漏れを防ぐため、劣化等がないか定期的に点検する。 ※ 機種によっては、直接水をかけることが故障につながる場合があるため、取扱説明書を確認し、適切に清掃する。		
点検 記録簿	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">有</div> ・ 無	冷蔵庫・冷凍庫温度確認表 冷蔵庫・冷凍庫開閉簿	

機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

機械名	フードスライサー (No.1)		
メーカー名			
機種 (品番)			使用する 薬剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">プラグを差し込む</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">消毒</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">刃、ボルト、ベルトの 確認・記録</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">刃を取り付ける</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・プラグに異常がないか確認し、専用コンセントにしっかり差し込む。</li> <li>・ベルトの取り付け状況を確認する。</li> <li>・フードスライサーのスイッチを入れて、機械を動かしながらアルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒する。</li> <li>・刃を保管庫から出す。取り出したときに刃が破損していないか確認し記録する(使用前)。</li> <li>・刃物固定ボルトをしっかり締める。</li> </ul> <p>※ 使用する工具等は、落下による巻き込みを防ぐため、フードスライサーの上に仮置きしない。</p>	消毒用アルコール 亜塩素酸水  専用器具
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">食品をベルト上 に並べる</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">材料を切る</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">刃、ボルト、ベルトの 確認・記録</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・高さが平均になるように並べる。</li> <li>・前後の隙間がないように並べる。</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品ごと、学校ごとに、刃をつけた状態で前ふたを開け、刃、ボルト、ベルトに異常がないか確認し記録する。</li> <li>・その他、作業中に異常音が出た場合等は、すぐに機械を停止し、点検する。</li> </ul> <p><b>※ 運転中の危険な動作</b> <span style="color: red;">⚠</span></p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;">                 「切り落とした状況で使用、前扉の内側にたまった材料をかき出すため、下カバーより中に手を入れない。中は刃物が回転中であり、触れるとケガをする(機械を止めて前扉を開けて作業する)。」             </div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;">                 「運転中、ベルト上で材料がスリップしても、手で押し込んだり、引き出したりは絶対にしない。」             </div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;">                 「運転中、上コンベアカバーを取り外して、中に手を入れない。」             </div> </div>	
その他	※ ①刃を保管庫から取り出す時、②刃をセットする時、③切裁中(学校ごと)、④切裁中(食材ごと)、⑤刃を交換する時、⑥使用后、刃を取り出す時、⑦刃を洗浄する時、⑧刃の洗浄後、⑨刃の保管をする時 (①、⑦～⑨の工程については、可能な限り2名以上で目視確認を行う)。		
点検 記録簿	(有) ・ 無      スライサー 点検表		

機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

機械名	フードスライサー (No.2)		
メーカー名			
機種 (品番)			
	作業工程	作業内容	使用する 薬剤・用品等
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">運転スイッチを切る</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">刃を取り外す</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">清掃・洗浄</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">刃、ボルト、ベルトの確認・記録</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">部品を取り外す 上下ベルト、ガイド、カバー</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">・刃・ボルト・ベルトの洗浄</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">保管</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">刃、ボルト、ベルトの確認・記録</div>	<p>・フードスライサーのスイッチを切り、プラグを安全に抜く。</p> <p>・刃、ボルト、ベルトに異常がないか、目視で確認し記録する。</p> <p>・前扉を開け、刃を取り外し、専用のコーナーに一時保管する(刃に異常ないか裏面も確認)。(水槽や刃物どうしと接触すると、刃こぼれするので、細心の注意が必要)</p> <p>・刃物固定ボルト類を紛失しないよう一時保管場所を決めて保管する。</p> <p>・機械についた食品等を水で流しながら除去する。</p> <p>・特にベルトをしっかり回しながら残渣をきれいに取り除く。</p> <p>・本体を洗剤で洗い、十分にすすぎ、水気を取り乾燥(不織布等で拭き上げ)させる。</p> <p>・前扉を開け、刃を取り外し、専用のコーナーに一時保管する(刃に異常ないか裏面も確認)。</p> <p>・電源等に水がかからないように注意する。</p> <p>・部品も本体同様に洗浄、十分にすすぎ、水気を取り乾燥(不織布等で拭き上げ)させる。</p> <p>刃・ベルトは材質によって次のいずれかの方法で消毒する。</p> <p>・次亜塩素酸ナトリウムで消毒(200mg/Lで5分以上浸漬)し、塩素溶液が残らないように十分すすぎ、乾燥させ保管する。</p> <p>・亜塩素酸水溶液[含量 亜塩素酸として400ppm(遊離塩素濃度10ppm)]に浸した不織布等で拭き延ばす、もしくは、10分程度浸漬し、流水ですすいだのち乾燥(不織布等で拭き上げ)させて保管する。</p> <p>・その他の不活化効果が確認され、野菜切裁機類への使用が可能なものについては各製品の使用説明書に従って適切に用い、衛生的に保管する。</p> <p>・刃を確認し消毒保管庫で保管し記録する。 (ボルトは取り付けておく)</p> <p>・定期的に油(ホワイトオイル)をさす。</p>	<p>専用器具</p> <p>刃物掃除用具 不織布等</p> <p>中性洗剤 スポンジ 不織布等</p> <p>次亜塩素酸ナトリウム 亜塩素酸水 不織布等</p>
その他	スライサーに残存する水分の蒸発を阻止し、細菌増殖やカビの発生になるため、保管時には覆いをしない。		
点検 記録簿	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; margin-right: 10px;">有</div> <div style="margin-right: 10px;">・ 無</div> <div>スライサー 点検表</div> </div>		

## 機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

### 松山市全学校給食共同調理場

機械名	さいの目切り機		
メーカー名			
機種 (品番)			使用する 薬剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	消毒する(本体)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・電源がOFFであるか確認する。</li> <li>・入り口ホッパーを開け、アルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒する。</li> <li>・取り付ける刃・スクレーパ、本体にある平刃に異常がないか確認する。</li> <li>・取り付ける刃・スクレーパをアルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒する。</li> <li>①スクレーパを置き、②横切り刃③丸刃を刃物専用扱い器具で取り付け締める。</li> <li>①スクレーパを取り付け、④平刃の厚みを確認し、専用工具で締める。</li> <li>・入り口ホッパーを閉め、確実に固定されたか確認、記録する(使用前)。</li> <li>・プラグに異常がないか確認し、専用コンセントにしっかり差し込み、スイッチON。</li> <li>・ドラムの軸や回転・音に異常がないか確認する。</li> <li>・取り付ける刃・スクレーパ、本体にある平刃に異常がないか確認する。</li> </ul>	消毒用アルコール 亜塩素酸水 専用器具
	刃、ボルトの確認・記録		
	消毒 (刃・スクレーパ)		
	刃等を取り付ける		
	電源を入れる		
	異常の有無 確認・記録		
作業中	食品を切る	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品がセットのサイズに正しくカットできているか確認する。</li> <li>・出口ホッパーから出た食品が、受けザルに確実に入っているか確認する。</li> <li>・食品ごと、学校ごとに、入り口ホッパーを開け、刃の破損やゆるみがないか、目視で確認し記録する(刃をつけた状況で前ふたを開け、刃等の状態に変化はないか)。</li> </ul>	
	刃等の確認・記録		
作業後	電源を切る	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スイッチOFF、プラグを持ってコンセントから抜く。</li> <li>・刃物専用扱い器具で締め付けを緩め、刃を取り外す。</li> <li>・刃、ボルト、ベルトに異常がないか確認し記録する。</li> <li>・刃に残った食品は、刃物掃除用具で取り除き、水槽内に置き、水洗いする。</li> <li>・本体はホースで内部を水洗し、付着した食品を取り除く。</li> <li>・本体、刃、部品とも洗剤で洗い、十分すすぐ。</li> <li>刃・ベルトは材質によって次のいずれかの方法で消毒する。</li> <li>・次亜塩素酸ナトリウムで消毒(200mg/Lで5分以上浸漬)し、塩素溶液が残らないように十分すすぎ、乾燥させ保管する。</li> <li>・亜塩素酸水溶液[含量 亜塩素酸として400ppm(遊離塩素濃度10ppm)]に浸した不織布等で拭き延ばす、もしくは、10分程度浸漬し、流水ですすいだのち乾燥(不織布等で拭き上げ)させて保管する。</li> <li>・その他の不活化効果が確認され、野菜切裁機類への使用が可能なものについては各製品の使用説明書に従って適切に用い、衛生的に保管する。</li> <li>・刃を確認し、記録する。</li> <li>・刃は専用保管庫で保管する。</li> </ul>	専用器具 刃物掃除用具 中性洗剤 次亜塩素酸ナトリウム 亜塩素酸水 不織布等
	刃等を取り外す		
	清掃・洗浄		
	保管		
その他	かぼちゃ等の硬い食材は、使用しない。		
点検 記録簿	<span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">有</span> ・ 無	さいの目切り機 点検表	

さいのめ 刃の取り付け

刃等のセット 3 + 厚みねじセット  
 ① スクレーパ(防止板) ② 横切刃 ③ 丸刃 ④ 平刃(ねじ)



取付刃等と使用器具



前扉を開ける



スクレーパ位置のねじをはずす



スクレーパを置く  
(少し引き戻し気味の位置)



スクレーパねじを止める



横切刃ねじをはずす



横切刃を器具で持つ



横切刃をさし込む



横切刃をセットする



横切刃ねじを仮止めする



器具2本で横切刃ねじを止める



丸刃ねじを外す



丸刃を器具で持つ



丸刃をみぞに合わせ、さし込む



丸刃ねじを仮止めする



器具2本で丸刃ねじを止める



スクレーパをサイズに合わせる



スクレーパのねじを止める  
(器具)



平刃の厚みサイズを確認する



平刃の厚みねじを止める(器具)



前扉を閉める  
(ねじ止め)



プラグをさす



スイッチを入れ  
回転確認をする

## 機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

機械名		フードプロセッサー	
メーカー名			
機種 (品番)			
	作業工程	作業内容	使用する 薬剤・用品等
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">使用場所に設置する</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">消毒する</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">刃を確認して取り付ける</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">プラグを差し込む</div>	<p>・安定した作業台の上に設置する(周囲の状況はよいか、二次汚染はないか)。</p> <p>・アルコールもしくは亜塩素酸水などを染み込ませた不織布等でふく。</p> <p>(本体・部品とも)</p> <p>・本体の破損や刃こぼれをしていないか確認し、記録する。</p> <p>・刃を完全に取り付ける。</p> <p>・プラグ等に異常がないか確認し、コンセントにしっかり差し込む。</p> 	消毒用アルコール 亜塩素酸水 不織布等
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">食品を容器内に入れる</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">みじん切りにする</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">容器内から取り出す</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">刃・容器の確認</div>	<p>・食品の量は、容器の8分目までにする。</p> <p>・容器を本体にしっかりと固定し、ふた上部を押さえ食品をみじん切りにする。</p> <p>・モーターが完全に止まってからふたを開け食品を取り出す(刃が内部にあるので注意)</p> <p>・取り出すごとに、刃・容器に異常がないか目視で確認し、記録する。</p>   	
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">洗浄</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">消毒</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">乾燥・保管</div>	<p>(本体部分)</p> <p>・粗ごみを取り、水でぬらした不織布等で汚れを除き、アルコールもしくは亜塩素酸水などを染み込ませた不織布等でふく。</p> <p>(部品・・・ふた・容器・刃)</p> <p>・粗ごみを流し、洗剤で洗う。</p> <p>・洗剤が残らないように十分にすすぐ。</p> <p>・不織布等で水気をふき取り、アルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒する。</p> <p>・乾いたら、本体と部品をセットする。</p>    	消毒用アルコール 亜塩素酸水 不織布等  中性洗剤  消毒用アルコール 亜塩素酸水 不織布等
その他			
点検 記録簿	<div style="display: flex; align-items: center; gap: 10px;"> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">有</span> <span>・ 無</span> <span>フードプロセッサー点検表</span> </div>		

## 機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

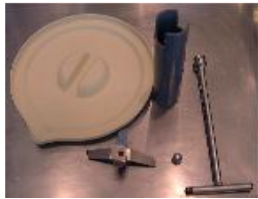
松山市学校給食共同調理場

機械名	ミルクミキサー			
メーカー名				
機種(品番)				
	作業工程	作業内容	使用する薬剤・用品等	
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">使用場所に設置する</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">刃を確認して取り付け</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">内部・部品を消毒する</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">プラグを差し込む</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">本体を消毒する</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安定した作業ができる場所に移動する(周囲の状況はよいか、二次汚染はないか)。</li> <li>・刃こぼれしていないか確認する。</li> <li>・分解していた刃とねじ、ふた、ミキサー内部は、アルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒する。</li> <li>・本体に刃を取り付け、専用器具で締め、締まっているか確認する。</li> <li>・プラグ等異常がないか確認し、コンセントにしっかり差し込む。</li> <li>・スイッチを入れ、軸の回転や音に異常がないか確認する。</li> <li>・本体を、アルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒する。</li> </ul>	 	消毒用アルコール 亜塩素酸水 T型レンチ
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">食品を容器内に入れる</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">粉碎・混合する</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">粉碎・混合終了</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">容器内から取り出す</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">刃の確認</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の量は、容器の半分までにする。</li> <li>・ふたをセットする。</li> <li>・スイッチを入れる。</li> <li>・スイッチを切り、食材を取り出し、内部を確認する(刃が内部にあるので注意)。</li> <li>・取り出すごとに、ねじが緩んでいないか、刃等に異常がないか、確認する。</li> </ul>		
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">洗浄・消毒</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">乾燥・保管</div>	( 本体 ) <ul style="list-style-type: none"> <li>・内部水洗いして、粗ごみを取り、下洗いのする。</li> <li>・洗剤で洗浄、すすぎ、塩素消毒する。</li> </ul> ( 刃 ) <ul style="list-style-type: none"> <li>・専用器具を用いてねじ、刃をはずす。</li> <li>・粗ごみを流し、洗剤で洗う。</li> <li>・洗剤が残らないように十分すすぐ。</li> </ul> 次のいずれかの方法で消毒する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・次亜塩素酸ナトリウムで消毒(200mg/Lで5分以上浸漬)し、塩素溶液が残らないように十分すすぎ、乾燥させる。本体はふたをし、部品と専用器具などはまとめて保管する。</li> <li>・亜塩素酸水溶液[含量 亜塩素酸として400ppm(遊離塩素濃度10ppm)]に浸した不織布等で拭き延ばす、もしくは、10分程度浸漬し、流水ですすいだのち乾燥(不織布等で拭き上げ)させて保管する。</li> </ul> ・その他の不活性効果が確認され、ミキサーへの使用が可能なものについては各製品の使用説明書に従って適切に用い保管する。	中性洗剤 次亜塩素酸ナトリウム T型レンチ  次亜塩素酸ナトリウム 亜塩素酸水 不織布等	
その他	ミルクミキサーの刃等は分解し洗浄、消毒し、加熱用で使用する(使いまわしは厳禁)。軸部分に汚れが残ると汚染につながるため、用途を限定し衛生面に十分配慮する(卵はミキサーにかけない)。軸部分のパッキンが古くなると朽ちて、液漏れ・漏電の原因となる(定期的な底部の点検)。本体が完全に乾燥したことを確認して、ふたをすること。			
点検記録簿	(有) ・ 無      ミルクミキサー 点検表			

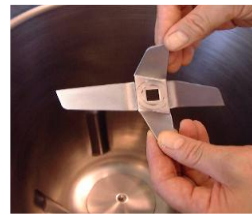
機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

ミルクミキサー（旧型） 刃の取り付け



取付刃等と使用器具



刃を取り付ける



ネジを差し込む



閉まっているか確認する



専用器具で締め



ミルクミキサー（新型） 刃の取り付け



取付刃等と使用器具



ネジを差し込む



刃を取り付ける




台にセットする



機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

機械名	真空冷却機		
メーカー名			
機種(品番)			
	作業工程	作業内容	使用する薬剤・用品等
作業前	消毒	<ul style="list-style-type: none"> <li>内部、扉はアルコール、もしくは亜塩素酸水などを浸した不織布等で拭いながら消毒する。</li> <li>温度センサー格納穴にも、アルコール、もしくは亜塩素酸水などをスプレーして消毒する。</li> <li>取っ手を、アルコール、もしくは亜塩素酸水などを浸した不織布等で拭き上げる。</li> <li>外部パネルの表示内容を確認する。</li> <li>内部の温度センサーに異常がないか確認する。 (センサーコードは切れていないか)</li> <li>扉の動作を確認する。</li> <li>食品を冷却開始する前に、表示を確認する。</li> <li>周辺部を整頓し、清潔に保つ。</li> </ul>	消毒用アルコール 亜塩素酸水 不織布等
	点検		
作業中	ボイル後の食材を庫内に入れる	<ul style="list-style-type: none"> <li>ボイルした食品は専用容器(角ザル等)に入れ収納する(衛生的に取り扱う)。</li> </ul>	消毒用アルコール 亜塩素酸水 不織布等
	温度センサーセット(適宜消毒する)	<ul style="list-style-type: none"> <li>収納した食品に温度センサーを差し込む(センサーコードを扉にはさまないように注意)。</li> </ul>	
	冷却開始	<ul style="list-style-type: none"> <li>真空冷却機庫内の食品の中心温度の確認及び記録をする。</li> <li>中心温度測定後の温度センサーは、アルコール、もしくは亜塩素酸水などを浸した不織布等で拭いながら消毒し、使用する。</li> </ul>	
	冷却終了	<p style="color: red; font-size: small;">ボイル状況に合わせた真空冷却機の進捗を再開する</p>	
作業後	庫内の清掃	<ul style="list-style-type: none"> <li>棚を取り外し、中性洗剤で棚を洗浄し流水ですすぐ。</li> <li>ごみや汚れは取り除き、庫内および扉の内側を水で洗い流した後、中性洗剤で洗浄する。特に、排水口等の細部の汚れを十分洗浄する。</li> <li>減圧の際の脱気溝、ストレーナーのごみを取り除く。</li> <li>水受けを洗浄する。</li> <li>※ 自動閉鎖式の扉内部清掃用スポンジの取り扱い 水洗い→塩素消毒(200mg/Lで5分間以上浸漬)する →十分すすぐ→消毒保管庫</li> <li>不織布等で水気をふき取り、アルコール、もしくは亜塩素酸水などを浸した不織布等で拭き延ばして消毒する。</li> </ul>	中性洗剤 専用スポンジ 次亜塩素酸ナトリウム 不織布等 消毒用アルコール 亜塩素酸水
	庫内の洗浄		
	乾燥		
	庫内の消毒		
その他	年1回は、センサー温度の確認をする。 庫内にある排水口、扉パッキンなどは毎回点検し、汚れやカビ等は完全に除く。 調理場外のファン部分の清掃・点検を行う。 業者による定期点検(本体及び室外機)を行う。		
点検記録簿	(有) ・ 無      保存食日誌(和えもの用)		



# 機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

## 松山市学校給食共同調理場

機械名	自動フライヤー		
メーカー名			
機種(品番)			使用する薬剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	<div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">点検</div> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">油の投入</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">点火</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">温度・レーン速度設定</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>油を入れる前に、虫や埃など異物がついていないかを確認する。</li> <li>バーナー、油配管用コックが閉じているかを確認する。</li> <li>天かす取り機、天かす溝蓋、入り口シュート、出口シュート、食品おさえ装置油受け皿、油はね防止盤を正しく取り付ける。</li> <li>油を入れる。</li> <li>ガスに点火する。</li> <li>設定、準備を行う(温度設定、換気)。</li> </ul> 	
作業中	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">確認</div> <p>↑</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">食品の投入</div> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">中心温度確認・記録</div> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">状況の記録</div> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">揚げ物の取り出し</div> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">終了</div> </div> <div style="writing-mode: vertical-rl; position: absolute; left: -40px; top: 50%; transform: translateY(-50%);">作業の繰り返し</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>設定温度を確認する。</li> <li>機械に異常音がないかどうかを確認する(レーン等)。</li> <li>油の設定温度(表示温度と油の実際の温度が合っているか確認)を記録し揚げ物を開始する。</li> <li>一度に投入する量は油面の60%とし、冷凍食品など、食品の温度により調整を行う。</li> <li>揚げ時間や色づきの状態により、揚げ物の中心温度を確認し記録する(油から引き上げた状態で測定)。</li> <li>揚げ物の中心が75℃以上1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れがある食品の場合は85~90℃で90秒間以上)保てる状況を確認後、取り出す</li> <li>学校ごと食品ごとでレーンに空き部分を作り、食品等の混同をさけるようにする。</li> <li>学校ごと、食品ごとで中心温度を確認し記録する。</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin-top: 10px;">開始直後の温度管理は重要。</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin-top: 10px;">レーン速度調整、温度調整。</div>	
作業後	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">消火</div> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">油ぬき</div> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">部品取り外し</div> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">清掃</div> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">洗浄</div> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">乾燥・保管</div> </div> <div style="writing-mode: vertical-rl; position: absolute; left: 100px; top: 50%; transform: translateY(-50%);">床洗浄・水切り・乾燥</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>消火する。</li> <li>油を油タンクに移す(または取り出す)。</li> <li>天かす取り機は本体から外し、ごみを廃棄後、洗剤・温湯で十分洗浄する。</li> <li>油槽内、および天かす取りの溝を洗浄する。洗浄水は油槽排油(排水)コックを開いて排水する。</li> <li>本体、部品を洗浄する(洗剤洗い、十分なすすぎ)。</li> <li>床は洗剤で磨き、温湯で流し、水気を切る。</li> <li>本体に飛び散った水分はふき取り、乾燥(不織布等で拭き上げ)した後、ふたをする。</li> </ul>  <ol style="list-style-type: none"> <li>①油受皿を取り出し洗浄</li> <li>②フライヤー昇降口のねじ、板を外し洗浄する。</li> <li>③横の溝も、ホースでていねいに流す。</li> <li>④油受け皿横の溝を取り外し洗浄</li> </ol>	中性洗剤 スポンジ 天かす取り機はナイロンタワシ  中性洗剤 アルカリ洗剤 不織布等
その他	定期的に油タンク内の清掃を行う。 天かすは火災の原因となるため、十分冷ましてから廃棄する。		
点検記録簿	有 ・ 無	保存食日誌(揚げもの用)	

# 機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)


## 松山市学校給食共同調理場

機械名	中心温度計(デジタル温度計) (生物用・加熱用・できあがり用)		
メーカー名			
機種(品番)			使用する薬剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">温度計確認</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">消毒</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・正常に作動しているか確認する。</li> <li>・中心温度計の先(コード先)をアルコールもしくは亜塩素酸水などを浸した不織布等で入念に消毒する。また、操作パネルについても同様に消毒を行う。</li> <li>・作業部所別に専用ケースに入れて管理する。</li> </ul>	消毒用アルコール 亜塩素酸水 不織布等
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">加熱・冷却後の中心温度を測定</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中心温度計は、先端部分の2cm程度のところで感知することから、中心部を測定しようと、センサー付け根まで差し込む必要はない。</li> <li>・汁物など、大容量の蒸気釜で使用する場合は、先端の長いタイプを使用する。</li> <li>・学校ごとに温度確認することから、計測後は速やかにアルコールもしくは亜塩素酸水などを浸した不織布等で消毒する。</li> </ul>	
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">洗浄</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">乾燥</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用後は本体とコード部分を外し、本体はアルコールもしくは亜塩素酸水などを浸した不織布等でふき取る。温度感知の先端を含め金属部分は、洗浄、すすぎ後、乾燥させ(不織布等で拭き上げ)アルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒を行う。</li> <li>・本体の接着部分に蒸気などがこもると漏電の原因となるため、十分乾かしてから片付ける。</li> </ul>	中性洗剤 不織布等 消毒用アルコール 亜塩素酸水
保守点検	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">点検</div>  <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">点検の仕方</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理場で使用している中心温度計は、定期的(最低1週間に1回)に標準温度計を用い誤差がないかの確認を行う必要がある。</li> <li>・氷水を0℃、沸騰水を98℃と考えて、使用している中心温度計の精度をチェックする。</li> <li>・標準温度計と中心温度計との誤差が±2.0℃以上あった場合は、すみやかに修理を行い、再度点検する。</li> </ul> <p><b>&lt;0℃の確認&gt; 標準温度計No.1 0~50℃</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 30%;"> <p>① 500mLの容器に水200gと水100mLを加えて、よく混ぜながら、温度を固定する。(小さい氷がよい)</p>  </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 30%;"> <p>② 5分経過後、標準温度計(No.1)と数本の中心温度計を投入する。</p>  </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 30%;"> <p>③ 更に5分後の温度を測定する。</p>  </div> </div> <p style="text-align: right;">標準温度計 500mL容器 水200g (小さいもの)</p> <p><b>&lt;98℃の確認&gt; 標準温度計No.2 50~100℃</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 30%;"> <p>① 500mLの容器に、沸騰させた湯を300g入れ、すぐに標準温度計(No.2)と数本の中心温度計を投入する。</p>  </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 30%;"> <p>② 5分後温度を確認する。</p>  </div> </div>	
留意点など	<ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的な標準温度計での較差を確認し、誤差が±2.0℃以上ある場合は修理・交換するなどの措置が必要である。</li> <li>・誤差が生じる場合は、補正を行い本体と保存食日誌に記録する。</li> <li>・標準温度計は、3年毎に国家検査を受ける必要がある。</li> </ul>		
点検記録簿	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; text-align: center;"> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">有</span> ・ 無                 </div> 中心温度計保守点検表		

**《補正について》**  
 中心温度計と標準温度計に誤差が生じていた場合、『中心温度保守点検表』に記録し、中心温度計に補正値を表記する。

**《記録について》**  
 当日の作業までに、保存食日誌の「**中心温度計の補正値**」のところに、補正値を記入しておく。保存食日誌の中心温度の記録は、**実測値**を記入する。

**《中心温度計への表示》**



※ 放射温度計等の非接触温度計は、簡易的なものであることから、中心温度計のような点検の必要はない。しかし、牛乳など要冷蔵の食品が直接学校に納品されることから、学期に1回程度は受配校や調理場の放射温度計を使って氷水(0℃)沸騰水(98℃)の温度を確認することも大切である。

# 補正について

中心温度計と標準温度計に誤差が生じていた場合、補正を行わなければならない。

## 『中心温度計保守点検表』への記録

平成 27年度

例

### 中心温度計保守点検表

$76.8 - 75.5 = 1.3 \rightarrow +1.3^{\circ}\text{C}$ の補正が必要。

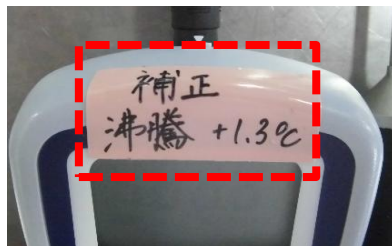
松山市〇〇学校給食共同調理場

月日(曜)	点検者	区分	標準温度計	あえものポイル用	あえものできあがり用	蓋用	ごはん用	天ぷら用	アレルギー用	揚げ和え用	備考
<記入例>		冷水	0.7 °C	0.7 °C	0.7 °C	0.7 °C	0.7 °C	0.7 °C	0.7 °C	0.7 °C	蓋用の誤差が $-2.2^{\circ}\text{C}$ (沸騰水)あるため、点検、修理に出した。揚げ和え用の誤差が $+1.3^{\circ}\text{C}$ (沸騰水)あるので、補正のシール(沸騰 $+1.3^{\circ}\text{C}$ )を貼った。
7月17日(水)	〇〇	沸騰水	75.5 °C	75.5 °C	75.5 °C	73.3 °C	75.5 °C	75.5 °C	75.5 °C	76.8 °C	

## 中心温度計への表示



テープ等で表示。  
修理(点検)に出して  
直ったらはがす。



## 中心温度の記録(保存食日誌に記録)

- ① あらかじめ(作業の前までに)「中心温度計の補正值」の欄に、「補正 沸騰 $+1.3^{\circ}\text{C}$ 」と記入しておく。
- ② 中心温度欄には、測定温度(実測値)を記入する。

※ 考え方は、別添「参考」を確認する。

# 参考

## 〈考え方〉

補正值		実測値		本当の温度
+1.3℃ の場合	→	86℃	→	84.7℃
-1.3℃ の場合	→	だったら	→	87.3℃

### 【確認事項】

補正值が、沸騰：+ 1.3℃であるため、実測値は86℃であったら、実際の温度は84.7℃となり、衛生管理基準の85℃以上の温度確保ができていないこととなる。  
この場合は、86.3℃以上なければならない。

## 保存食日誌への 記入例

平成27年度

### 保存食日誌 No.3 (釜用)

中心温度計の補正值 (点検日: ○月 △日)

冷水	問題なし	℃
沸騰水	+ 1.3	℃

※ 温度は+、-を記入すること。

月	日	担当者									
学校名		当日の作業までに、あらかじめ記入しておく。									
採取時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
保存食 採取者		中心温度の欄には 実測値 (測ったままの温度) を記入する。									
冷凍庫 入れた時	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
冷凍庫 担当		補正值 沸騰水+1.3℃の時  測定値86.3℃は 本当の温度は85.0℃									
出来上がり 釜		補正值 沸騰水+1.3℃の時  測定値76.3℃は 本当の温度は75.0℃									
調理 開始時	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
中心温度(℃)	76.3	76.3	76.3	86.3	86.3	86.3					
中心温度 測定時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
中心温度測定者		補正值 沸騰水+1.3℃の時  測定値76.3℃は 本当の温度は75.0℃									
配缶 開始時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
配缶 終了時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
配缶 担当者											

## 機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

機械名	昇米機・米サイロ(計量機)		
メーカー名	中西製作所		
機種 (品番)			使用する 薬剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">点検・確認</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">シャッター・操作盤 確認</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">仮運転</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">点検・確認</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・昇米機、米サイロのシャッターが開いているかを確認する。 (閉まっていると機械が運転されても米が出ない。)</li> <li>・米サイロ関係の操作盤の電源ランプの点灯を確認する。</li> </ul>    <ul style="list-style-type: none"> <li>・納米前に機械を運転し、機械の破損、異常音がないかを確認する。</li> <li>・投入量と使用の米(先出し)を確認する。</li> </ul>	
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">納米(米投入)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">異物の有無確認</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米を昇米機(原料箱)に投入する。</li> <li>・異物混入に配慮する。</li> </ul>  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px; display: inline-block;">昇米機(原料箱)</div> <p style="margin-left: 20px;">(虫・糞・糠・その他)</p> <div style="display: inline-block; vertical-align: middle; margin-left: 20px;">         (米の袋の切れ端) (米につく虫)       </div> <div style="display: inline-block; vertical-align: middle; margin-left: 10px;">         } 1袋ずつ、外観と内部を(投入前、投入時)目視で確認する。       </div>	はさみ
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">点検・確認</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">電源OFF</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">清掃</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">記録・数量の確認</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・機械内部に米が残っていないか点検確認する。</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px; display: inline-block;">洗米機に米が出た後の点検</div>   <ul style="list-style-type: none"> <li>・電源を切る。</li> <li>・機械の周りを清掃する。</li> <li>・バケツエレベーターのポットや小窓の糠をふき取る。</li> <li>・米の出庫量、在庫量を確認し、記録する。</li> </ul>  	掃除機
その他	<p>学期末ごとにパイプを取り外し、洗浄する。 点検、清掃する際は、安全に気を付ける。 場合によって、業者による定期点検・清掃を行う。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>〈清掃内容〉</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 残っている米糠をとり、掃除する(内部全体)。</li> <li>② 昇米機から米サイロへの配管を外し、洗浄する。</li> <li>③ 米サイロの窓の部分を取り外し、洗浄する。</li> </ol> </div> 		
点検 記録簿	有 ・ 無		

機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

機械名	洗米機・浸漬槽		
メーカー名	中西製作所		
機種 (品番)	連続洗米・送米機 CRW-722AR		使用する 薬剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	<div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">(前日) 洗浄・消毒</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">(前日) 洗米機の準備</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">(当日) 消毒</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・浸漬槽を洗浄する(ホース・水)。</li> <li>・約30分、連続洗米にし(水を流し)内部洗浄する。</li> <li>・ごみ、汚れ等がないか確認し、部品を取り付ける。</li> <li>・アルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒をする。</li> </ul>	消毒用アルコール 亜塩素酸水
作業中			
作業後	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px; writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); margin-right: 5px;">洗米機</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">部品を外す</div> </div> <div style="margin-bottom: 10px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">洗浄</div> <div style="margin-bottom: 10px;">↓</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px; writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); margin-right: 5px;">送米機 サブタンク</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">排水</div> </div> <div style="margin-bottom: 10px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">洗浄</div> <div style="margin-bottom: 10px;">↓</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px; writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); margin-right: 5px;">浸漬槽</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">排水</div> </div> <div style="margin-bottom: 10px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">洗浄</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・部品を取り外す(脱着部分&lt;スクリュー等&gt;)。</li> <li>・部品を洗浄する。</li> <li>・本体を洗浄する。</li> <li>・取り外した部品を取り付ける。</li> <li>・送米タンク、サブタンクの排水をする。</li> <li>・ナイロンタワシ等で洗浄する。</li> <li>・タンク内の水をぬぎ、浸漬槽内を洗浄する。</li> <li>・外した部品は、スポンジで洗浄する。</li> </ul>	ブラシ ナイロンタワシ スポンジ 中性洗剤  棒ずり
その他	浸漬槽内へ水を入れるジャバラやパイプなどは、内部の掃除が難しいため、長期休業中等に分解洗浄を行う。 場合によって、業者による定期点検・清掃を行う。		
点検 記録簿	有 ・ (無)		

# 機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

機械名	オートライマー・連続炊飯機・立体蒸らし装置														
メーカー名	中西製作所														
機種(品番)	計量洗米ライン KSS-41PT 連続炊飯機CRC-50(L,R)T 立体蒸らし装置ARM-50SRT		使用する 薬剤・用品等												
	作業工程	作業内容													
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>制御盤 確認(前日)</b>                      (計量 洗米ライン 立体蒸らし)                 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">                     ↓                 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>オートライマー 確認</b> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">                     ↓                 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>炊飯準備</b> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; display: flex; justify-content: space-around;"> <span>各スイッチON</span> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; display: flex; justify-content: center;"> <span>バーナー点火</span> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>火確認・機内の昇温</b> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>部品取り付け等の確認</b> </div>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%; text-align: center;">制御盤</td> <td style="width: 40%;">                     ・操作電源『ON』                      ・単独自動スイッチ『自動』                      ・カウンターのリセットおよびセット                      ・タイマー運転『ON』                 </td> <td style="width: 10%; text-align: center;">確認</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">オートライマー</td> <td style="width: 20%;">                     ・上部水切りアミのセット                      ・配米バルブ『閉』                      ・注水タンク、排水バルブ『閉』                 </td> <td style="width: 10%; text-align: center;">確認</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">炊飯準備</td> <td>                     ・排気フード、換気扇のスイッチ『ON』                      ・オートライマーの温調『ON』                      ・連続炊飯機『ON』                      ・連続炊飯機 バーナー点火                 </td> <td></td> <td></td> <td>                     ・エアコンプレッサー『ON』                      (・洗浄機タンク給水)                 </td> <td></td> </tr> </table> <p>・(立体蒸らし装置は連続炊飯機と連動運転のため、制御盤スナップスイッチはOFF)                      ・バーナーが確実に点火したか確認。点火棒の消火確認。炊飯機内昇温約5分間。                      ・取り付け部品の安全を確認する(ゆるみはないか、破損はないか等)。</p>	制御盤	・操作電源『ON』 ・単独自動スイッチ『自動』 ・カウンターのリセットおよびセット ・タイマー運転『ON』	確認	オートライマー	・上部水切りアミのセット ・配米バルブ『閉』 ・注水タンク、排水バルブ『閉』	確認	炊飯準備	・排気フード、換気扇のスイッチ『ON』 ・オートライマーの温調『ON』 ・連続炊飯機『ON』 ・連続炊飯機 バーナー点火			・エアコンプレッサー『ON』 (・洗浄機タンク給水)		
制御盤	・操作電源『ON』 ・単独自動スイッチ『自動』 ・カウンターのリセットおよびセット ・タイマー運転『ON』	確認	オートライマー	・上部水切りアミのセット ・配米バルブ『閉』 ・注水タンク、排水バルブ『閉』	確認										
炊飯準備	・排気フード、換気扇のスイッチ『ON』 ・オートライマーの温調『ON』 ・連続炊飯機『ON』 ・連続炊飯機 バーナー点火			・エアコンプレッサー『ON』 (・洗浄機タンク給水)											
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>確認</b> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; display: flex; justify-content: center;"> <span>各バルブ操作 スイッチ操作</span> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">                     ↓                 </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <b>炊飯開始</b> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <b>釜セット</b> </div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; display: flex; justify-content: space-around;"> <span>配米・注水・混合</span> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; display: flex; justify-content: space-around;"> <span>量・異物の確認</span> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; display: flex; justify-content: space-around;"> <span>ふたセット</span> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>蒸らし開始</b> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 10px; width: 100px; text-align: center;">                     ↑                      作業の                      繰り返し                      ↓                 </div>	<p>・注水タンク 温調完了ランプ 点灯 確認。オートライマー「給水バルブ」『開』。                      ・オートライマー 『ON』。配米自動バルブ『ON』。                      ・釜カウンター『リセット』確認。注水タイマー『セット』。                      ・釜をセットして水を入れる(始めと学校区切りと最後には水を入れた釜を流す)。                      ・配米、注水ボタンを押し、浸水させた米と温湯を釜に入れよく混ぜる。                      ・注水の湯温が55～60℃より低下している場合は、必ず沸くまで待つ。</p> <p>・配米量、注水量にばらつきがないか確認し、次の操作を行う(調味料混合等)。</p>													
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>配米終了</b> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; display: flex; justify-content: space-between;"> <span>確認</span> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; display: flex; justify-content: center;"> <span>部品取り外し</span> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; display: flex; justify-content: center;"> <span>洗浄</span> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">                     ↓                 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>注水終了</b> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; display: flex; justify-content: space-between;"> <span>確認</span> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; display: flex; justify-content: center;"> <span>排水</span> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; display: flex; justify-content: center;"> <span>洗浄</span> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">                     ↓                 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>炊飯・蒸らし 終了</b> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; display: flex; justify-content: space-between;"> <span>確認</span> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; display: flex; justify-content: center;"> <span>炊飯機清掃</span> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>炊飯機床周辺清掃</b> </div>	<p>・配米バルブ『開』。                      ・部品を取り外す。                      (配米計量器および配米シャッター)                      ・ピン洗いブラシで部品を洗浄する。                      ・注水タンク、排水バルブ『開』。                      ・タンクの水を抜く。タンク内を清掃後、部品を取り付ける。</p> <p>・最後の釜が炊飯機から出てきたら、各バーナーコックを閉め、順次バーナーを消火し、ガス元コックを閉める。その他の操作も順次逆に行って終了し、確認する。</p> <p>・オートライマー『連続炊飯機』スイッチ 停止(コンバー停止)。電源元スイッチ『OFF』。</p> <p>・本体の汚れを除く。床周辺部はふきこぼれやごみを除き、清掃洗浄、水切り乾燥(不織布等で拭き上げ)する。</p>	<p>ピン洗いブラシ 中性洗剤</p> <p>中性洗剤 不織布等 棒ずり ゴムモップ</p>												
その他	注水タイマーのセットは、米飯の種類ごと、(米量・調味液量・具などにより異なる)設定値を計算する。 連続炊飯機 コンベアーは 注水タンクに2週間ごとハイテプトルオイルを注油する(深さ15mm程度)。 連続炊飯機運転中金属音がしたり、チェーンの膠着(くの字現象)が発生した場合は注油時期に関係なくただちに注油する。 作業終了後、コンプレッサーのドレンコックを開き、ポンプ内の水を抜き、抜き終わればコックを閉める。														
点検記録簿	有 ・ (無)														

/O. 1SのSは秒単位  
 /O. 1HのHは時間単位  
 ※ 間違えないこと

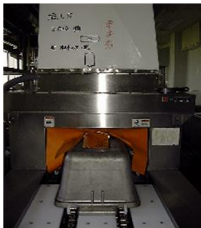
## 機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

機械名	反転機・盛付け機		
メーカー名	中西製作所		
機種 (品番)	反転機 LT-21L	飯缶盛付け機 ABM-80ML	使用する 薬剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">点検</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">消毒</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">配缶準備</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保管庫からベルトを取り出し、機械に取り付ける。その際、盛り付け機のベルトの汚れ、傷み、異音などの異常がないか確認する。</li> <li>・アルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒する。 (原則としてアルコールもしくは亜塩素酸水などをしみ込ませた不織布等でふく)。</li> <li>・米飯が直接触れる部分(盛り付け機、スイッチ、計量器)は、アルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒する。</li> <li>・各作業に必要なものを準備する(中心温度測定、反転機操作、米飯計量)。</li> <li>・盛り付け機コントローラー部分は、ナイロン袋等でカバーする。</li> </ul>	消毒用アルコール 亜塩素酸水 不織布等 使い捨て手袋 ナイロン袋等
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">米飯の計量</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">確認</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・異物混入など異常がないか確認しながら計量する。</li> <li>・計量担当者は二次汚染を起こさないよう十分に注意する。 (こぼれた米飯の処理等)</li> </ul>	不織布等 使い捨て手袋 消毒用アルコール
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">部品を取り外す</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">洗浄</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">点検</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">乾燥</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">消毒</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">保管</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・盛り付け機の羽根部分など、部品は取り外し、付着している米飯を取り除く。</li> <li>・スポンジを使い、洗剤をつけて洗浄する。 (ベルトの表裏や攪拌機の角など、汚れが落ちにくい部分は特にていねいに洗浄する)</li> <li>・洗剤が残らないよう、十分にすすぎ、保管庫へ入れる。</li> <li>・目視による点検を行う。</li> <li>・消毒が行えるよう、機械を乾燥させる。 (ベルトはしばらく回転させる。残った水分は不織布等でふき取る。)</li> <li>・アルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒(原則として、アルコールもしくは亜塩素酸水などをしみ込ませた不織布等で拭き上げる)し、十分乾燥させる(次回作業までの汚染防止)。</li> </ul>	スポンジ 中性洗剤 不織布等 消毒用アルコール 亜塩素酸水
その他	異常がある場合は、電源を切り、再確認後、業者へ連絡する。		
点検 記録簿	有 ・ (無)		

## 機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名	炊飯釜・蓋洗浄機		
メーカー名	中西製作所		
機種 (品番)	WXR-25S		使用する 薬剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">給水</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">点検</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">主電源ON</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洗浄機タンクに給水する。</li> <li>・汚れ、臭い、音などの異常がないか、機械は正常に動か点検する。</li> </ul> <p>(防水カーテン、残渣かご、ノズルパイプ、ストレーナー、タンク排水パイプ、給水状況、セット温度など)</p> <p>※異常がある場合は、電源を切り、取り付け等の確認の後、業者へ連絡する。</p>	
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 20px;">釜・ふたの洗浄</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 20px; text-align: center;">操作盤 各スイッチON</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">操作盤 各スイッチOFF</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・炊飯釜やふたは伏せた状態でコンベアアタッチメントの間に乗せる。</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・作業途中で残渣かごのごみを取り除く。</li> </ul>	
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">部品を取り外す</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">洗浄</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">点検</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">乾燥</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">部品セット</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・部品は取り外す。</li> </ul> <p>(防水カーテン、残渣かご、ノズルパイプ、ストレーナー、タンク排水パイプ、扉、タンクなど)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・本体表面は汚れを拭き取る。</li> <li>・部品は洗剤でていねいに洗う。(スポンジ)</li> <li>・ノズルパイプは取り外し、ホースの水を入れ、内側に付着したごみを取り除く。</li> <li>・タンク内の角は汚れが残りやすいので、ていねいに洗浄する。</li> <li>・洗剤が残らないように、十分すすぐ。</li> <li>・目視による点検を行う。</li> <li>・機械を乾燥(不織布等で拭き上げる)させる。</li> <li>・部品を所定の場所にセットする。</li> </ul>	スポンジ 中性洗剤      不織布等
その他			
点検 記録簿	有 ・ (無)		

機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

機械名	消毒保管庫		
メーカー名	中西製作所		
機種 (品番)	ECW-42		使用する 薬剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">消毒完了の確認</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">庫外の消毒</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・消毒完了ランプの確認する(早出当番)。</li> <li>・保管庫内部の状況を確認する(水滴・重なり部分の乾燥状況)。</li> <li>※ 乾燥が不十分な場合は、再度運転させる。</li> <li>・取手、扉をアルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒する。</li> <li>(原則として、アルコールもしくは亜塩素酸水などを浸した不織布等で拭き上げる)</li> </ul>	消毒用アルコール 亜塩素酸水 不織布等
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">庫内の確認</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">洗浄した食器・食缶・器具類の収納</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・庫内の底に水がたまっている場合は排水させ、栓は確実に差し込む。</li> <li>・収納の際には、水切りを十分に行い、乾燥・消毒ができるように注意する。</li> </ul>	
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">消毒</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">乾燥・保管</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・扉の閉まりを確認し、消毒保管庫の運転スイッチを入れる。</li> <li>・消毒温度の表示を確認し、消毒の進行状況(実際に扉の前で温度が上昇しているか確認)を把握する。また、リレーの設定の消毒保管庫の場合は、リレー表示がされているか確認する。</li> </ul>	
その他	水気の切り方や収納方法を工夫して、効果的に消毒できるようにする。 (食器・調味料ボウル・盆などは、向きや重ね方、水切り不足等により、十分に乾燥、消毒ができない場合があるので注意する。)		
点検 記録簿	有 ・ <input checked="" type="radio"/> 無		

## 機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

### 松山市学校給食共同調理場

機械名	業務用冷凍庫 (保存食用)		
メーカー名	ホシザキ		
機種(品番)	ホシザキHF-75P3-IC		使用する 薬剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">点検</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">庫外の消毒</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・庫内温度を確認し記録する(庫内温度 -20℃以下)。</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>・取手、扉をアルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒する。</li> </ul> <p>(原則としてアルコールもしくは亜塩素酸水などを浸した不織布等で拭き上げる)</p>	消毒用アルコール 亜塩素酸水 不織布等
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">原材料の冷凍保管</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">調理済みの料理の冷凍保管</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">個数物(既製品)の冷凍保管</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">温度確認・記録</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保存食(原材料)は食品別に採取し、保管する。</li> <li>・保存食(調理済み)は学校別に採取し、保管する。</li> <li>・保存食(個数物)は種類別・ロット別に採取し、保管する。</li> <li>・学校から持ち帰ったパン、牛乳、果汁、デザートも学校別に保管する。</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・扉開閉時の温度確認及び記録をする。</li> </ul>	
作業後 毎日		<ul style="list-style-type: none"> <li>・汚れは不織布等で拭き取っておく。</li> </ul> <p>※ 扉のパッキンにカビ等がないよう、水分を十分に拭き取り、アルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒する。</p>	不織布等 消毒用アルコール 亜塩素酸水
作業後 学期に1度	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">学期に一度 庫内の清掃</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">乾燥・保管</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・棚は取り出し、洗剤で洗い、すすいで乾燥させる。</li> <li>・庫内は洗剤液で洗浄し、水で洗剤を流し、水気をふき取る。</li> <li>・棚をセット後、よく乾燥させた後、アルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒する。</li> </ul> <p>(原則としてアルコールもしくは亜塩素酸水などを染み込ませた不織布等でふく)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>	消毒用アルコール 亜塩素酸水 不織布等
その他	<p>排水口、パイプ、ファンの部分のフィルター等は定期的に点検し清掃を行う。扉のパッキンは、冷気もれを防ぐため、劣化等がないか定期的に点検する。冷凍庫が正常に稼働しているか確認し、温度を記録する。</p> <p>※ 機種によっては、直接水をかけることが故障につながる場合があるため取扱説明書を確認し、適切に清掃する。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div>		
点検 記録簿	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	冷蔵庫・冷凍庫温度確認表 冷蔵庫・冷凍庫開閉簿	

# 機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

## 松山市学校給食共同調理場

機械名	食器自動供給装置、浸透槽付高圧洗浄機、食器洗浄機、食器自動整理装置												
メーカー名	日本調理機												
機種(品番)	浸透槽付高圧洗浄機DWD-MUSB型、食器自動供給装置、食器洗浄機DWD、食器自動整理装置PCW-2C		使用する 薬剤・用品等										
	作業工程	作業内容											
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">バルブ操作・取付</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">確認</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">給湯</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">バルブ・スイッチ操作</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">確認・点検</div>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">供給</td> <td style="padding: 2px;">・コンプレッサースイッチON (エアを溜める)</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">確認</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">整理</td> <td style="padding: 2px;">・接続 ・スイッチON ・スピードコントローラー調節</td> <td style="text-align: center;">確認</td> </tr> </table> <p>・給湯後、加熱により所定温度確保。</p> <p>・各操作後のランプ点灯の確認。</p> <p>・スプーン箸専用レン受け準備。</p> <p>・所定のタンクに洗浄剤を投入する。</p>	供給	・コンプレッサースイッチON (エアを溜める)	確認	整理	・接続 ・スイッチON ・スピードコントローラー調節	確認	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">食器 洗浄 機</td> <td style="padding: 2px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・オーバーフロー兼排水パイプを所定の位置に取付</li> <li>・ポンプ吸込ストレーナー、各ストレーナーを所定の位置に取付</li> <li>・洗浄タンクノズルのセット</li> <li>・点検扉閉 各給湯バルブ開</li> <li>・食缶洗浄機水位計の中心以上まで給湯後、給湯バルブ閉</li> <li>・食缶洗浄機 蒸気バルブ開</li> <li>・ヒータースイッチON</li> <li>・コントロールパネルの準備ボタンON</li> </ul> </td> <td style="width: 5%; text-align: center;">確認</td> </tr> </table>	食器 洗浄 機	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オーバーフロー兼排水パイプを所定の位置に取付</li> <li>・ポンプ吸込ストレーナー、各ストレーナーを所定の位置に取付</li> <li>・洗浄タンクノズルのセット</li> <li>・点検扉閉 各給湯バルブ開</li> <li>・食缶洗浄機水位計の中心以上まで給湯後、給湯バルブ閉</li> <li>・食缶洗浄機 蒸気バルブ開</li> <li>・ヒータースイッチON</li> <li>・コントロールパネルの準備ボタンON</li> </ul>	確認	<p>低発泡性洗浄剤</p> <p>専用洗浄剤</p>
供給	・コンプレッサースイッチON (エアを溜める)	確認											
整理	・接続 ・スイッチON ・スピードコントローラー調節	確認											
食器 洗浄 機	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オーバーフロー兼排水パイプを所定の位置に取付</li> <li>・ポンプ吸込ストレーナー、各ストレーナーを所定の位置に取付</li> <li>・洗浄タンクノズルのセット</li> <li>・点検扉閉 各給湯バルブ開</li> <li>・食缶洗浄機水位計の中心以上まで給湯後、給湯バルブ閉</li> <li>・食缶洗浄機 蒸気バルブ開</li> <li>・ヒータースイッチON</li> <li>・コントロールパネルの準備ボタンON</li> </ul>	確認											
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">食器の洗浄</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">スイッチ操作</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">確認</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">スプーン箸・かご等の洗浄</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">確認・保管</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">洗浄終了</div>	<p>・食器供給装置所定の位置に食器を下向きにセットする(種類別2レン)。(積み上げガイドより高く積まない)(米飯に使用した食器は別水槽に下浸漬する)</p> <p>・各スイッチON。(セパレーター運転スイッチ、No.1、No.3スイッチON。起動スイッチON。)</p> <p>・洗浄槽の温度確認(本洗浄60℃、すすぎ70～80℃)。</p> <p>コンベアスピードのコントロール(早くしない)。</p> <p>・重なった食器は、再洗浄する。</p> <p>・下洗い後、数確認したスプーン箸を専用レンフックに確実にかける。</p> <p>・食器かごは下洗い後専用レンで流す。</p> <p>・整理装置で所定の枚数になれば取り、別台でお玉箸類をセットし、保管庫へ収納。</p>		<p>低発泡性洗浄剤</p>									
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">バルブ・スイッチ操作</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">部品を取り外す</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">清掃・洗浄</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">点検・確認</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">乾燥</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">部品セット</div>	<p>・各スイッチOFF、コンプレッサー・圧力調整器 dren 抜き。コントロールパネルの停止ボタンON。</p> <p>・浸漬槽洗浄機の高圧ポンプおよびコンベア停止。</p> <p>・仕上げすすぎ給湯バルブ閉。蒸気バルブ閉。ヒータースイッチOFF。</p> <p>・部品は取り外し、タンク排水、残菜ごみ等を取り除き掃除。</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px 0;">             洗浄槽(タンク)内に湯が入っている内は、ポンプケースにごみが入るので、吸込ストレーナーは取らない。         </div> <p>(防水カーテン、ストレーナー、オーバーフロー兼排水パイプ、給水ストレーナー、洗浄ノズルパイプ、扉など)</p> <p>・本体表面は汚れを拭き取る。部品は洗剤でていねいに洗う(スポンジ)。</p> <p>・ノズルパイプ内部は、付属のブラシで掃除する。</p> <p>・タンク内の水位境界面や角は汚れが残しやすいので、ていねいに洗浄する。</p> <p>・各すすぎは十分に行う。機械等は乾燥させる。目視による点検確認を行う。</p> <p>・部品を所定の場所にセットまたは仮置きする。</p>		<p>中性洗剤</p> <p>スポンジ</p> <p>洗浄ブラシ</p> <p>不織布等</p>									
その他	異常がある場合は、電源を切り、操作等確認後、業者へ連絡する。												
点検記録簿	有 ・ (無)												

機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

機械名	食缶下洗装置、トレー自動供給装置、食缶類洗浄機、トレー自動整理装置			
メーカー名	日本調理機			
機種(品番)	食缶下洗装置PCW-2C、トレー自動供給装置CAP87F-2T・M、食缶類洗浄機CWX5-6FNU-M、トレー自動整理装置CAPU-2T・C		使用する薬剤・用品等	
	作業工程	作業内容		
作業前	<p>バルブ操作・取付</p> <p>↓</p> <p>確認</p> <p>↓</p> <p>給湯</p> <p>↓</p> <p>バルブ・スイッチ操作</p> <p>↓</p> <p>確認・点検</p>	<p>食缶下洗</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・排水バルブ閉</li> <li>・残菜ストレーナー、残菜ボックスの取付</li> </ul> <p>確認</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食缶洗浄機水位計の中心以上まで給湯後バルブ閉。</li> <li>・食缶洗浄機 蒸気バルブ開。ヒータースイッチON。</li> <li>・各操作後のランプ点灯の確認。</li> <li>・食缶下洗装置回転部にブラシをセット。</li> <li>・所定のタンクに洗浄剤を投入する。</li> </ul>	<p>食缶洗浄機</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・オーバーフロー兼排水パイプを所定の位置に取付</li> <li>・ホップ吸込ストレーナー、各ストレーナーを所定の位置に取付</li> <li>・洗浄タンクノズルのセット</li> <li>・点検扉閉 各給湯バルブ開</li> </ul> <p>確認</p> <p>トレー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・接続</li> <li>・スイッチ操作</li> </ul> <p>確認</p>	<p>中性洗剤</p> <p>専用洗浄剤</p>
作業中	<p>食缶の下洗浄</p> <p>↓</p> <p>確認</p> <p>スイッチ操作</p> <p>↓</p> <p>食缶の洗浄</p> <p>↓</p> <p>盆・ふた類の洗浄</p> <p>↓</p> <p>確認・保管</p> <p>↓</p> <p>洗浄終了</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食缶バット内をホース水ですすぎ、粗ごみを落とし、入り口ガイドに当てる。</li> <li>・ブラシ駆動セレクトスイッチON。 <b>米飯食缶等へりの部分の洗浄ができていないか確認。</b></li> <li>・食缶を乗せた時のみフットスイッチを押し、食缶取手を持ち下向きに押さえる。</li> <li>・回転ブラシ、回転ノズルの停止確認後、食缶洗浄機に移す。</li> <li>・各洗浄槽の温度確認、運転スイッチON、コンベアスイッチON、コンベアスピードのコントロール。</li> <li>・食缶を下向きでコンベアに流す。受け側で汚れが落ちたか目視確認。食缶数確認。</li> <li>・トレー供給装置に盆を下向きに乗せる。一枚一枚落ちていくか確認。</li> <li>・トレー整理装置で所定の枚数になれば取り、別台で水切り後保管庫へ収納。</li> <li>・トレー供給装置のセットを解除し、ふたを流す。洗浄できたか確認。枚数確認。</li> </ul>	<p>中性洗剤</p>	
作業後	<p>バルブ・スイッチ操作</p> <p>↓</p> <p>部品を取り外す</p> <p>↓</p> <p>清掃・洗浄</p> <p>↓</p> <p>点検・確認</p> <p>↓</p> <p>乾燥</p> <p>↓</p> <p>部品セット</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各スイッチOFF、コンプレッサー・圧力調整機トレン抜き。</li> <li>・食缶洗浄機の高圧ポンプおよびコンベア停止。ヒータースイッチOFF。</li> <li>・部品は取り外し、残菜・ごみ等を取り除き掃除。</li> </ul> <p>(防水カーテン、ストレーナー、オーバーフロー兼排水パイプ、給水ストレーナー、洗浄ノズルパイプ、扉など)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・本体表面は汚れをふき取る。部品は洗剤でいいいに洗う(スポンジ)。</li> <li>・ノズルパイプ内部は、付属のブラシで掃除する。</li> <li>・タンク内の水位境界面や角は汚れが残りやすいので、いいいに洗浄する。</li> <li>・各すすぎは十分に行う。機械は乾燥させる。</li> <li>・目視による点検確認を行う。</li> <li>・部品を所定の場所にセットまたは仮置きする。</li> </ul>	<p>中性洗剤</p> <p>スポンジ</p> <p>洗浄ブラシ</p> <p>不織布等</p>	
その他	異常がある場合は、電源を切り、操作等確認後、業者へ連絡する。			
点検記録簿	有 ・ (無)			

月	日	A:担当者

# スライサー点検表

①	②	③ 0.3	④ 0.5	⑤	⑥ 0.3	⑦ 0.6	⑧ 辛刃	⑨ ささ
---	---	----------	----------	---	----------	----------	---------	---------

スライサー刃	食品名																				
	切り方																				
	刃番号( )																				
	①保管庫から取り出す時	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A
	担当者名																				
	現在ある注意箇所数( )																				
	②セットした後★	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A
	担当者名																				
	切裁開始時刻		:		:		:		:		:		:		:		:		:		:
	③切裁中 1校目終了時★	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A
	担当者名																				
	③切裁中 2校目終了時★	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A
	担当者名																				
	③切裁中 3校目終了時★	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A
	担当者名																				
	③切裁中 4校目終了時★	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A
	担当者名																				
	③切裁中 5校目終了時★	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A
	担当者名																				
	③切裁中 6校目終了時★	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A
担当者名																					
刃ボルト確認		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6	
④刃を取り外した後★	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	
担当者名																					
⑤刃を洗浄する前	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	
担当者名																					
⑥刃の洗浄後	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	
担当者名																					
⑦刃を保管する時 確認時間		:		:		:		:		:		:		:		:		:		:	
担当者名	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	無 有	A	
現在ある注意箇所数( )																					
ベルト	ベルト破損箇所点検 前		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6
	ベルト破損箇所点検 後		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6
カバーと止めネジ確認			1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6		1・2・3・4・5・6

※ その他の対応を詳細に記載すること。

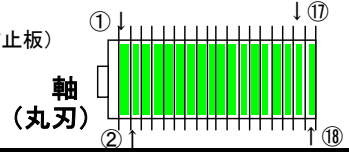
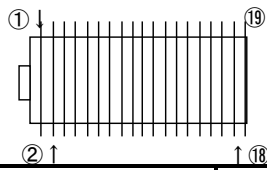
★の項目については、必ず2名以上で確認する。

# さいのめ切り機 点検表

松山市 学校給食 共同調理場

月	日	担当者

刃 (丸刃)



刃・3セット以上の場合、(0.5/1.0/1.5/2.0)2枚に記載		( ) cm		( ) cm			
食材名							
刃		刃の点検 (破損・注意部分)		刃の点検 (破損・注意部分)			
破損・注意部分と箇所数	刃の種類	丸刃		縦刃			
	作業前 異常ありの場合、異常の刃の部分番号を記載。 ↓作業中に刃こぼれなどが起こった場合追加として部分を明記する。	異常なし	異常あり↓	異常あり↓	異常なし	異常あり↓	
			番 箇所数	番 箇所数		番 箇所数	
			番 箇所数	番 箇所数		番 箇所数	
			番 箇所数	番 箇所数		番 箇所数	
			番 箇所数	番 箇所数		番 箇所数	
	1校目終了後	異常なし	追加( )番 箇所数( )	異常なし	追加( )番 箇所数( )	異常なし	追加( )番 箇所数( )
	2校目終了後	異常なし	追加( )番 箇所数( )	異常なし	追加( )番 箇所数( )	異常なし	追加( )番 箇所数( )
	3校目終了後	異常なし	追加( )番 箇所数( )	異常なし	追加( )番 箇所数( )	異常なし	追加( )番 箇所数( )
	4校目終了後	異常なし	追加( )番 箇所数( )	異常なし	追加( )番 箇所数( )	異常なし	追加( )番 箇所数( )
作業後	異常なし	追加( )番 箇所数( )	異常なし	追加( )番 箇所数( )	異常なし	追加( )番 箇所数( )	
平切刃の点検		作業前( ) 作業中( )		作業中( ) 作業後( )			

スクレーパ		スクレーパの点検				スクレーパの点検			
ボルトは締まっているか	作業前	ボルトの確認	した・しない	食材の巻き込みはないか	した・しない	ボルトの確認	した・しない	食材の巻き込みはないか	した・しない
	1校目終了後		した・しない	した・しない	した・しない		した・しない		
	2校目終了後		した・しない	した・しない	した・しない		した・しない		
	3校目終了後		した・しない	した・しない	した・しない		した・しない		
	4校目終了後		した・しない	した・しない	した・しない		した・しない		
	作業後		した・しない	した・しない	した・しない		した・しない		

軸		軸の点検		※ その他の対応を詳細に記載する。		軸の点検		※ その他の対応を詳細に記載する。	
破損・注意部分 (丸刃の軸部分について)	作業前 異常ありの場合、異常の軸部分番号を記載 ↓作業中に新たに異常が起こった場合追加として部分を明記する。	異常なし	異常あり↓	異常なし	異常なし	異常あり↓	異常なし	異常なし	異常なし
			番 箇所数			番 箇所数			
			番 箇所数			番 箇所数			
			番 箇所数			番 箇所数			
			番 箇所数			番 箇所数			
	1校目終了後	異常なし	追加( )番 箇所数( )	異常なし	追加( )番 箇所数( )	異常なし	追加( )番 箇所数( )		
	2校目終了後	異常なし	追加( )番 箇所数( )	異常なし	追加( )番 箇所数( )	異常なし	追加( )番 箇所数( )		
3校目終了後	異常なし	追加( )番 箇所数( )	異常なし	追加( )番 箇所数( )	異常なし	追加( )番 箇所数( )			
4校目終了後	異常なし	追加( )番 箇所数( )	異常なし	追加( )番 箇所数( )	異常なし	追加( )番 箇所数( )			
作業後	異常なし	追加( )番 箇所数( )	異常なし	追加( )番 箇所数( )	異常なし	追加( )番 箇所数( )			



# 包丁点検表

( 検収室・下処理室・調理室・果物 )  
↑○をつける

## 記入例

月	日	担当者
5	1	×××

食材名	キャベツ	キャベツ	キャベツ	じゃが芋 (芽とり)	じゃが芋 (芽とり)	じゃが芋 (芽とり)				
包丁番号	1	2	4	1	2	5	<p>担当者は調理場によって決定してください。</p> <p>【例】最終的に保管庫に入れる人。</p> <p>最終的に保管庫に入れる人は、全ての項目に記入漏れがないことを確認すること。 また、異常個所が増えた場合や、研磨した場合は、その都度「包丁点検一覧表」に転記すること。</p>			
	キス			キス	洗浄中 落としのためキス	キス				
作業前										
注意箇所数	1	0	0	1	0	2				
異常	無・ <b>有</b>	<b>無</b> ・有	<b>無</b> ・有	無・ <b>有</b>	<b>無</b> ・有	無・ <b>有</b>				
箇所	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 0				
点検時刻	8:00	8:00	8:00	8:35	8:35	8:35				
担当者										
担当者	○○○	○○○	○○○	△△△	△△△	△△△				
作業後										
注意箇所数	1	0	0	1	0	2				
異常	無・ <b>有</b>	<b>無</b> ・有	<b>無</b> ・有	無・ <b>有</b>	<b>無</b> ・有	無・ <b>有</b>	無・有	無・有		
箇所	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所	追加箇所		
点検時刻	8:33	8:33	8:33	9:10	9:10	9:10				
担当者										
担当者	○○○	○○○	○○○	×××	×××	×××				
洗浄後										
注意箇所数	/		0	1	1	2				
異常			無・有	無・有	<b>無</b> ・有	<b>無</b> ・有	無・ <b>有</b>	無・ <b>有</b>	無・有	
箇所			追加箇所	追加箇所	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 1	追加箇所 0	追加箇所	
点検時刻					9:17	9:17	9:17	9:17		
担当者										
担当者					×××	×××	×××	×××		
保管庫に入れる前										
注意箇所数	/		0	1	1	2				
異常			無・有	無・有	<b>無</b> ・有	<b>無</b> ・有	無・ <b>有</b>	無・ <b>有</b>	無・有	
箇所			追加箇所	追加箇所	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所	
点検時刻					9:20	9:20	9:20	9:20		
担当者										
担当者					×××	×××	×××	×××		



# 包丁点検一覧表

松山市

共同調理場

	月/日現在	月/日	追加	合計	月/日	追加	合計	月/日	追加	合計	月/日	追加	合計	月/日	追加	合計
検収室																
1																
2																
3																
下処理室																
1	4/7	4/18	1	1	6/1	みがき	0									
2	4/7	5/1	1	1	6/1	みがき	0									
3	4/7															
4	4/7															
5	4/7	4/25	1	1	4/28	1	2	6/1	みがき	0						
6																
7																
8																
9																
10																
中調理																
1																
2																
3																
4																
5																
果物																
1																
2																
3																
4																
5																
6																

【例】  
学期始めの4/7に、  
キズがゼロだったことを  
確認した。

**記入例**

キズが増減する  
たびに記録  
する。

【例】  
6/1に、磨いたので  
キズがゼロになった。

【例】  
5番の包丁  
4/25に落としてキズが1  
つ付いた。








包丁の数や項目等については、  
各調理場の状況に応じて適宜、変更を加えてください。

包丁の状態の履歴を記録するためのものです。  
こちらは、事務所等で保管し、異常があった場  
合に記録していくようにしてください（「包丁  
点検表」と必ず対応していること）。

## ピーラー点検表

( 検収室・下処理室 ) ←○をつける

月	日	担当者

食材名							
ピーラー番号							
材質 ○をつける	プラスチック・ステンレス その他( )	プラスチック・ステンレス その他( )	プラスチック・ステンレス その他( )	プラスチック・ステンレス その他( )	プラスチック・ステンレス その他( )	プラスチック・ステンレス その他( )	プラスチック・ステンレス その他( )
キズや 異常箇所を 記入							
<b>作業前</b>							
注意箇所数							
異常 ○をつける	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所
点検時刻							
担当者							
担当者							
<b>作業中</b>							
注意箇所数							
異常 ○をつける	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所
点検時刻							
担当者							
担当者							
<b>作業後</b>							
注意箇所数							
異常 ○をつける	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所
点検時刻							
担当者							
担当者							
<b>洗浄後</b>							
注意箇所数							
異常 ○をつける	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所
点検時刻							
担当者							
担当者							
<b>保管庫に入れる前</b>							
注意箇所数							
異常 ○をつける	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所
点検時刻							
担当者							
担当者							

# ピーラー点検表

( 検収室 ( 下処理室 ) ←○をつける

## 記入例

担当者は調理場ごとに決める。

日 担当者  
○○○

食材名	にんじん	じゃがいも	じゃがいも	じゃがいも	じゃがいも	じゃがいも	じゃがいも	じゃがいも
ピーラー番号	1	1	2					
材質 ○をつける	プラスチック・ステンレス その他( )	プラスチック・ステンレス その他( )	プラスチック・ステンレス その他( )					
キズや異常箇所を記入		 X 持ち手ひび →廃棄した	 キズ					
注意箇所数		0						
異常 ○をつける	有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
追加箇所		追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 0
点検時刻	8:00	8:25	8:30					
担当者	○○○	○○○	×××					
作業中								
注意箇所数	0	1	1					
異常 ○をつける	無・有	無・有	無・有	無				
追加箇所		追加箇所 1	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 0
点検時刻	8:15	8:40	8:40					
担当者	○○○	○○○	×××					
作業後								
注意箇所数	0		1					
異常 ○をつける	無・有	無・有	無・有	無				
追加箇所	追加箇所 0	追加箇所	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 0	追加箇所 0
点検時刻	8:20		8:50					
担当者	○○○		×××					
洗浄後								
注意箇所数			1					
異常 ○をつける	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所 0	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所
点検時刻			9:30					
担当者			○○○					
保管庫に入れる前								
注意箇所数			1					
異常 ○をつける	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所 0	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所	追加箇所
点検時刻			9:40					
担当者			○○○					

**材質について**  
調理場ごとに様式を変更してかまわない。  
↑  
基本の様式として、材質を選べるようにしているが(「○をつける」ようにしている)、調理場で材質を統一しているところは、書き換えても良い。  
(例)  
全てステンレスのピーラーにしている調理場は下記のように書き換えて良い

材質	プラスチック	プラスチック
キズや異常箇所を記入		

**①点検時の着目点(注意箇所)**

- (例)・芽取り部分に破損、欠けはないか。
- ・刃にキズ、欠けはないか。
- ・刃の取り付け部分に破損、欠けはないか。
- ・持ち手に割れ等はないか。

**②キズや歪み、刃の欠け等に状態の記入について**

- 作業前の状態を記入する時と、追加で記入する時のペンの色を区別すると見やすい。
- (例)・作業前のキズは…黒で記入
- ・作業中及び作業後の追加…赤で記入

作業中に持ち手部分に、1箇所ひびが入った。  
そのため、廃棄したという事例

図にも記入。  
追加なので赤で記入。

「1」を記入。

## ミルクミキサー点検表( 月 日)

※ 取り付け後、緩みがないかを確認する。

食品名							
点検箇所		ふた	容器	刃	ふた	容器	刃
作業前		点検者( )			点検者( )		
点検時刻 ( : )	異常の有無	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	異常の内容	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )
点検時刻 ( : )	異常の有無	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	異常の内容	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )
作業中		点検者( )			点検者( )		
点検時刻 ( : )	異常の有無	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	異常の内容	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )
点検時刻 ( : )	異常の有無	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	異常の内容	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )
点検時刻 ( : )	異常の有無	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	異常の内容	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )
点検時刻 ( : )	異常の有無	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	異常の内容	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )
作業後		点検者( )			点検者( )		
点検時刻 ( : )	異常の有無	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	異常の内容	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )
点検時刻 ( : )	異常の有無	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	異常の内容	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )

※ 異常があった場合は使用しない。

その他の対応:

## フードプロセッサ一点検表 ( 月 日 )

※ 取り付け後、緩みがないかを確認する。

食品名							
点検箇所		ふた	容器	刃	ふた	容器	刃
作業前		点検者( )			点検者( )		
点検時刻 ( : )	異常の有無	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	異常の内容	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )
点検時刻 ( : )	異常の有無	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	異常の内容	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )
作業中		点検者( )			点検者( )		
点検時刻 ( : )	異常の有無	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	異常の内容	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )
点検時刻 ( : )	異常の有無	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	異常の内容	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )
点検時刻 ( : )	異常の有無	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	異常の内容	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )
点検時刻 ( : )	異常の有無	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	異常の内容	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )
作業後		点検者( )			点検者( )		
点検時刻 ( : )	異常の有無	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	異常の内容	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )
点検時刻 ( : )	異常の有無	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	異常の内容	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )	キズ・割れ・ その他( )

※ 異常があった場合は使用しない。

その他の対応:









# 中心温度計保守点検表

76.8 - 75.5 = 1.3 → +1.3℃の補正が必要。

松山市 学校給食共同調理場

月日(曜)	点検者	区分	標準温度計	あえものポイル用	あえものできあがり用	釜用	ごはん用	天ぷら用	アレルギー用	揚げ和え用	備考
<記入例> 7月17日(水)	〇〇	冷水	0.7 °C	0.7 °C	0.7 °C	0.7 °C	0.7 °C	0.7 °C	0.7 °C	0.7 °C	釜用の誤差が-2.2℃(沸騰水)あるため、点検、修理に出した。 揚げ和え用の誤差が+1.3℃(沸騰水)あるので、補正のシール(沸騰+1.3℃)を貼った。
		沸騰水	75.5 °C	75.5 °C	75.5 °C	73.3 °C	75.5 °C	75.5 °C	75.5 °C	76.8 °C	
月 日( )		冷水	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
		沸騰水	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
月 日( )		冷水	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
		沸騰水	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
月 日( )		冷水	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
		沸騰水	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
月 日( )		冷水	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
		沸騰水	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
月 日( )		冷水	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
		沸騰水	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
月 日( )		冷水	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
		沸騰水	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
月 日( )		冷水	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
		沸騰水	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
月 日( )		冷水	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
		沸騰水	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	

- \* 中心温度計の保守点検は、最低週1回は実施し、記録を残す必要がある。(機器管理マニュアル参照)
- \* 基準となる標準温度計は、3年毎に国家検査を実施する必要がある。
- \* 冷水・沸騰水ともに、温度固定後、5分経過した温度を記録する。
- \* 標準温度計と中心温度計との誤差が±2.0℃以上あった場合は、速やかに修理を行い、再度点検する必要がある。